

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>カレーコロッケ		
カレーコロッケ	1 ケ	乳
油	6 g	
料理合計		
<副菜>高野豆腐の含め煮		
凍り豆腐	2 g	
人参	5 g	
水	7.5 g	
だし	0.11 g	
砂糖	0.5 g	
醤油	0.63 g	
料理酒	0.25 g	
グリーンピース	3 g	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーとわかめの酢の物		
ブロッコリー	15 g	
わかめ	0.2 g	
酢	1 g	
砂糖	1 g	
醤油	0.35 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
ミニゼリー		
一口ゼリー	2 ケ	
料理合計		
<その他>ジュース・いりこ・お茶		
りんごジュース	100 g	
いりこ	1 g	
麦茶	0.07 ケ	
料理合計		
小 計		

昼食

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

原材料	食品添加物
野菜（ばれいしょ（国産）・（たまねぎ・（にんじん・牛脂・小麦粉加工品・砂糖・粒状植物性たん白・食塩・カレー ル・ウスターソース・豚肉・カレー粉・香辛料・衣（パン粉・（でん粉・（小麦粉・（ぶどう糖・（粉末状植物性たん 白・調味料（アミノ酸等）・着色料（アナトー・（カラメル・（ココア・増粘剤（グアー）・乳化剤・酸味料・一部に小 麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む）	
大豆油	
大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
にんじん	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・ 米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
グリーンピース	
ブロッコリー	
湯通し塩蔵ワカメ	
酒かす・アルコール・米・ 原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・	
大麦（国産）	
【アップル】異性化液糖・濃縮アップル果汁・砂糖・食塩・ゲル化剤（増粘多糖類）・酸味料・香料・甘味料（ソルビトール）・着 色料（紅花黄、クチナシ）・【グレープ】異性化液糖・濃縮果汁（アップル、グレープ）・砂糖1・食塩1・ゲル化剤（増粘多糖 類）1・酸味料1・香料1・甘味料（ソルビトール）1・着色料（アカキャベツ、クチナシ）・【オレンジ】異性化液糖・濃縮果汁 （アップル、オレンジ）・砂糖2・食塩2・ゲル化剤（増粘多糖類）2・酸味料2・香料2・甘味料（ソルビトール）2・着色料（紅 花黄、アカキャベツ）・【ピーチ】異性化液糖・濃縮果汁（アップル、ピーチ）・砂糖3・食塩3・ゲル化剤（増粘多糖類）3・ 酸味料3・香料3・甘味料（ソルビトール）3・着色料（アカキャベツ、紅花黄）・【バイン】異性化液糖・濃縮果汁（アッ プル、ハイナップル）・砂糖4・食塩4・ゲル化剤（増粘多糖類）4・酸味料4・香料4・甘味料（ソルビトール）4・着色料（紅花 黄）	
りんご・香料	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>サバの煮付け		
さば	0.5 切	
砂糖	1.4 g	
醤油	2.4 g	
料理酒	0.5 g	
水	7.5 g	
だし	0.11 g	
料理合計		
<副菜>さつま芋のチーズ焼		
さつま芋	20 g	
塩	0.08 g	
ミックスチーズ	5 g 乳	
油	0.4 g	
料理合計		
<副菜>キャベツと小松菜のおかか和え		
キャベツ	20 g	
小松菜	10 g	
人参	5 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	6 g	
だし	0.08 g	
かつお節	0.2 g	
料理合計		
<副菜>切干大根の炒め物		
切干大根	2.5 g	
ざやいんげん	5 g	
調合ごま油	1 g	
砂糖	1 g	
醤油	1.8 g	
本みりん	0.8 g	
料理酒	0.5 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<その他>ジュース・いりこ・お茶		
りんごジュース	100 g	
いりこ	1 g	
麦茶	0.07 ケ	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

昼食

原材料	食品添加物
さば	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
さつま芋	
海水	
ナチュラルチーズ・(生乳・(食塩・(モツルチーズ 60%以上使用)・セルロース・	
大豆油	
キャベツ	
小松菜(九州)	
にんじん	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産)・米(国産)・米こうじ(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類・	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
かつおのふし	
青首大根	
いんげん	
食用ごま油・食用なたね油・	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産)・米(国産)・米こうじ(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類・	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
大麦(国産)	
りんご・香料	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主食>いなり寿司		
味付けいなり揚げ	3 枚	
米(国産)	45 g	
酢	4.8 g	
砂糖	1.4 g	
塩	0.7 g	
白ごま	1 g	
料理合計		
<副菜>豚肉とかぼちゃの煮物		
豚肉	15 g	
かぼちゃ	60 g	
玉ねぎ	20 g	
グリーンピース	3 g	
水	15 g	
だし	0.21 g	
砂糖	1 g	
醤油	1.5 g	
料理酒	0.5 g	
料理合計		
<副菜>ほうれん草のお浸し		
ほうれん草	25 g	
人参	8 g	
醤油	1.5 g	
本みりん	0.5 g	
水	15 g	
だし	0.21 g	
料理合計		
<主菜>ちくわの照焼		
ちくわ	20 g	
油	0.25 g	
砂糖	0.45 g	
醤油	0.75 g	
本みりん	0.25 g	
水	3 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ(バナナ)		
バナナ	0.25 本	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.07 ケ	
料理合計		
小計		

昼食

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

原材料	食品添加物
油揚げ(丸大豆(遺伝子組換えでない)、植物油)・砂糖・醤油(小麦を含む)・みりん・醸造酢・豆腐用凝固剤・アナトー色素・	
酒かす・アルコール・米・	
原料糖	
海水	
ごま	
豚肉	
かぼちゃ	
玉葱	
グリーンピース	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
ほうれんそう	
にんじん	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産)・米(国産)・米こうじ(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類・	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
魚肉・でん粉・植物性たん白(大豆を含む)・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)・	
大豆油	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産)・米(国産)・米こうじ(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類・	
バナナ	
生乳100%	
かたくりわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<副菜>肉団子の照り煮		
チキンボール	5 ケ	
油	1 g	
水	30 g	
だし	0.42 g	
砂糖	1.2 g	
醤油	2.5 g	
本みりん	1 g	
しょうが	0.05 g	
でん粉	0.5 g	
水	0.5 g	
料理合計		
<副菜>白菜のゆかり和え		
白菜	35 g	
小松菜	10 g	
ゆかり	0.8 g	
料理合計		
<副菜>コンニャクの甘辛炒め		
系こんにゃく(黒)	20 g	
ピーマン	8 g	
油	1 g	
砂糖	1.5 g	
醤油	2.5 g	
本みりん	1 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	0.13 ケ	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.07 ケ	
料理合計		
小計		

風食

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

原材料	食品添加物
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・パン粉・砂糖・しょうゆ・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・植物油・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・水・揚げ油(なたね油)・	
大豆油	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産)・米(国産)・米こうじ(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類・	
しょうが(中国)・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
酢酸デンプン	
白菜(L6玉) / Kg	
小松菜(九州)	
塩蔵赤しそ・(赤しそ)・(食塩)・(梅酢)・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・酸味料	
こんにゃく粉(群馬県産)・海藻粉末・水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)	
ピーマン	
大豆油	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産)・米(国産)・米こうじ(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類・	
大麦(国産)	
オレンジ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>トンカツ		
トンカツ	0.75 ケ	
油	18 g	
とんかつソース	15 g	
料理合計		
<副菜>白菜とほうれん草のレモン和え		
白菜	25 g	
ほうれん草	10 g	
人参	5 g	
レモン果汁	0.5 g	
酢	1 g	
砂糖	2 g	
醤油	0.8 g	
料理合計		
<副菜>いんげん豆のごま和え		
さやいんげん	8 g	
緑豆もやし	15 g	
白ごま	0.5 g	
白ごま	0.5 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	6 g	
だし	0.03 g	
料理合計		
<副菜>ポテトのマヨネーズ焼		
じゃが芋	30 g	
塩	0.1 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	6 g	
油	0.5 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

昼食

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

原材料	食品添加物
豚肉(米国)・粉末状植物性たん白・植物油・食塩・衣(パン粉(小麦・大豆を含む)・(でん粉)・(大豆繊維)・(大豆粉)・トレハロース・増粘多糖類・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・乳化剤・pH調整剤・	
大豆油	
野菜・果実・(トマト)・(りんご)・(にんじん)・(その他)・醸造酢・糖類・(砂糖)・(ぶどう糖)・食塩・アミノ酸液・コーンスターチ・香辛料・発酵調味料・増粘多糖類・甘味料(甘草)・一部に大豆、りんごを含む	
白菜(L6玉) / Kg	
ほうれんそう	
にんじん	
レモン・香料	
酒かす・アルコール・米・	
原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・	
いんげん	
緑豆	
ごま	
ごま	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産)・米(国産)・米こうじ(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類・	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
じゃがいも	
海水	
食用植物油脂・醸造酢・還元水飴・食塩・加工でん粉・濃縮洋梨果汁・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・カロテン色素・香辛料・	
大豆油	
大麦(国産)	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>アジの蒲焼風		
あじ	0.5 切	
料理酒	0.8 g	
醤油	0.8 g	
でん粉	2 g	
油	2 g	
醤油	1.8 g	
砂糖	1 g	
本みりん	1 g	
でん粉	0.2 g	
水	6 g	
料理合計		
<副菜>和風サラダ		
ブロッコリー	15 g	
人参	8 g	
玉ねぎ	10 g	
玉ねぎドレッシング	3 g	
料理合計		
<副菜>いんげん豆とキャベツのごま和え		
さやいんげん	5 g	
キャベツ	25 g	
白ごま	0.5 g	
白ごま	0.5 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	6 g	
だし	0.03 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ(バナナ)		
バナナ	0.25 本	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.07 ケ	
料理合計		
小 計		

昼食

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

原材料	食品添加物
あじ・食塩・pH調整剤	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・酢酸デンプン	
大豆油	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・原料糖	
もち米(タイ産)・米(国産)・米こうじ(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類・酢酸デンプン	
ブロッコリー	
にんじん	
玉葱	
食用植物油(国内製造)・糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)・酢漬けたまねぎ・醤油・醸造酢・食塩・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・酸味料・一部に小麦・大豆を含む	
いんげん	
キャベツ	
ごま	
ごま	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・もち米(タイ産)・米(国産)・米こうじ(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
大麦(国産)	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主菜>マーマレードチキン			
	鶏肉	2 枚		
	塩	0.1 g		
	小麦粉	3 g		
	油	3 g		
	マーマレード	3 g		
	醤油	3 g		
	本みりん	3 g		
	しょうが	0.2 g		
		料理合計		
	<副菜>白菜のごま和え			
	白菜	40 g		
	人参	8 g		
	白ごま	0.5 g		
	白ごま	0.5 g		
	醤油	1.2 g		
	本みりん	0.4 g		
	水	6 g		
	だし	0.08 g		
		料理合計		
	<副菜>がんもの煮物			
	がんもどき	2 ケ		
	水	25 g		
	だし	0.32 g		
	砂糖	1.2 g		
	醤油	1 g		
	料理酒	0.7 g		
	料理合計			
<主食>麦入りごはん				
米(国産)	53 g			
押麦	2 g			
	料理合計			
<デザート>フルーツ(りんご)				
りんご	0.1 ケ			
	料理合計			
<その他>牛乳・いりこ・お茶				
牛乳	100 g	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.07 ケ			
	料理合計			
	小 計			

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
海水	
小麦粉	
大豆油	
砂糖類（ぶどう糖（液状）、砂糖）・かんきつ類（オレンジ、冬だいたい、ネーブルオレンジ）・酸味料・ゲル化剤（ヘクチン（リンゴ由来））・香料・クエン酸ナトリウム・	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米（タイ産）・米（国産）・米こうじ（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類・	
しょうが（中国）・酸化防止剤（V.C）・pH調整剤	
白菜（L6玉）/Kg	
にんじん	
ごま	
ごま	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・	
もち米（タイ産）・米（国産）・米こうじ（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類・	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
粉末状大豆たん白・植物油脂・にんじん・上新粉・大豆食物繊維・ごま・食塩・砂糖・揚げ油（植物油脂）・クエン酸・一部にごま、大豆を含む	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
大麦（国産）	
りんご	
牛乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	